



Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

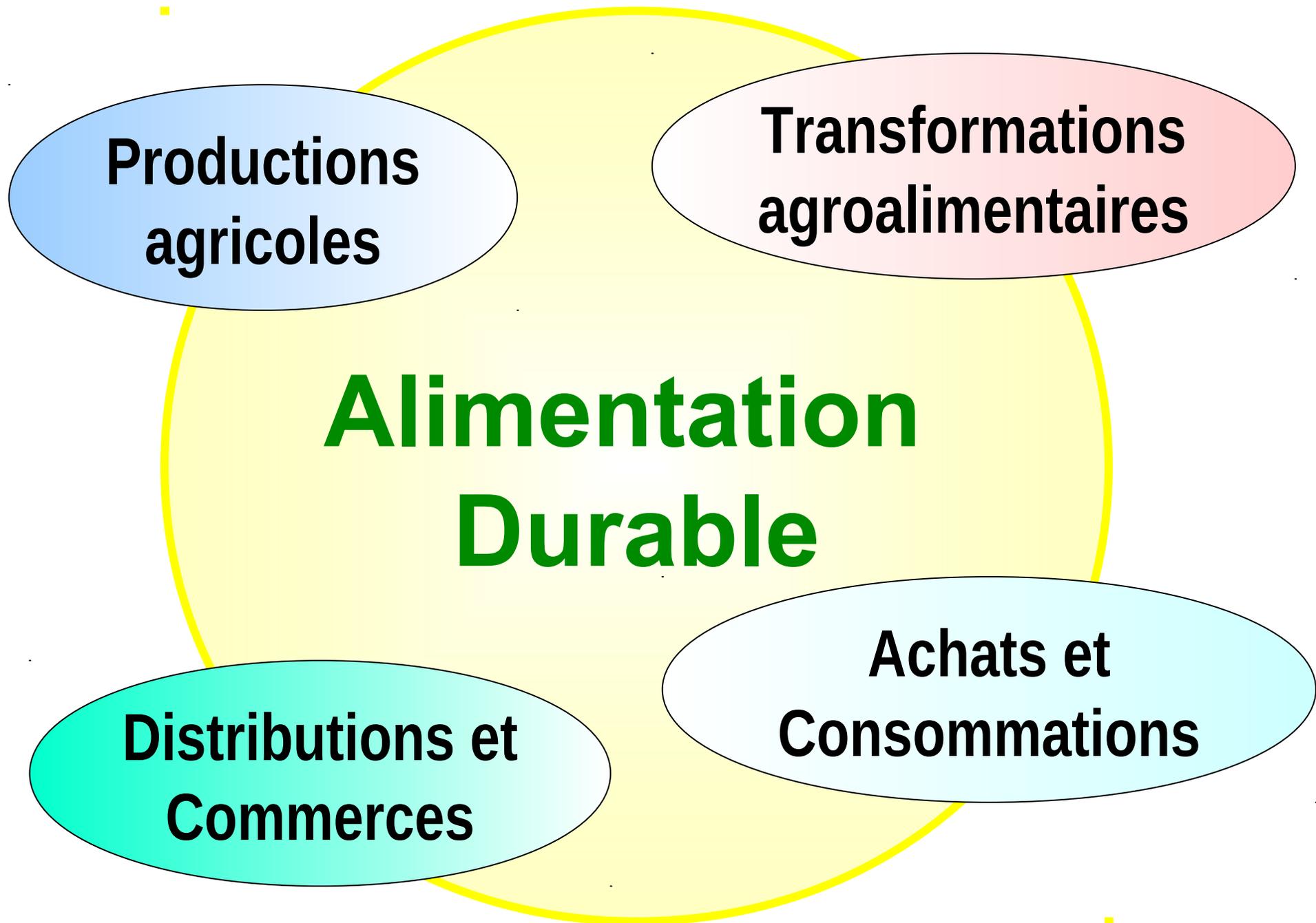
Préfet de la région  
d'Île-de-France

**DRIAAF**

PROGRAMME NATIONAL POUR  
L'ALIMENTATION  
NOTRE MODÈLE  
A DEL' **AVENIR**

# Agricultures, Agroalimentaire, Distributions et Consommations en Île-de-France

## Un panorama



## □ La loi d'avenir de l'agriculture et de la forêt – Octobre 2014

- *Art. L. 1.-I.-La politique en faveur de l'agriculture et de l'alimentation, a pour finalités:  
« 1° Dans le cadre de la politique de l'alimentation définie par le Gouvernement, d'assurer à la population*
  - *l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante,*
  - *produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous,....*

## □ La loi EGALIM à venir ?

- *votée le 2 octobre par l'Assemblée nationale et déférée au Conseil constitutionnel par les parlementaires des oppositions*

## □ Les objectifs des États généraux de l'alimentation

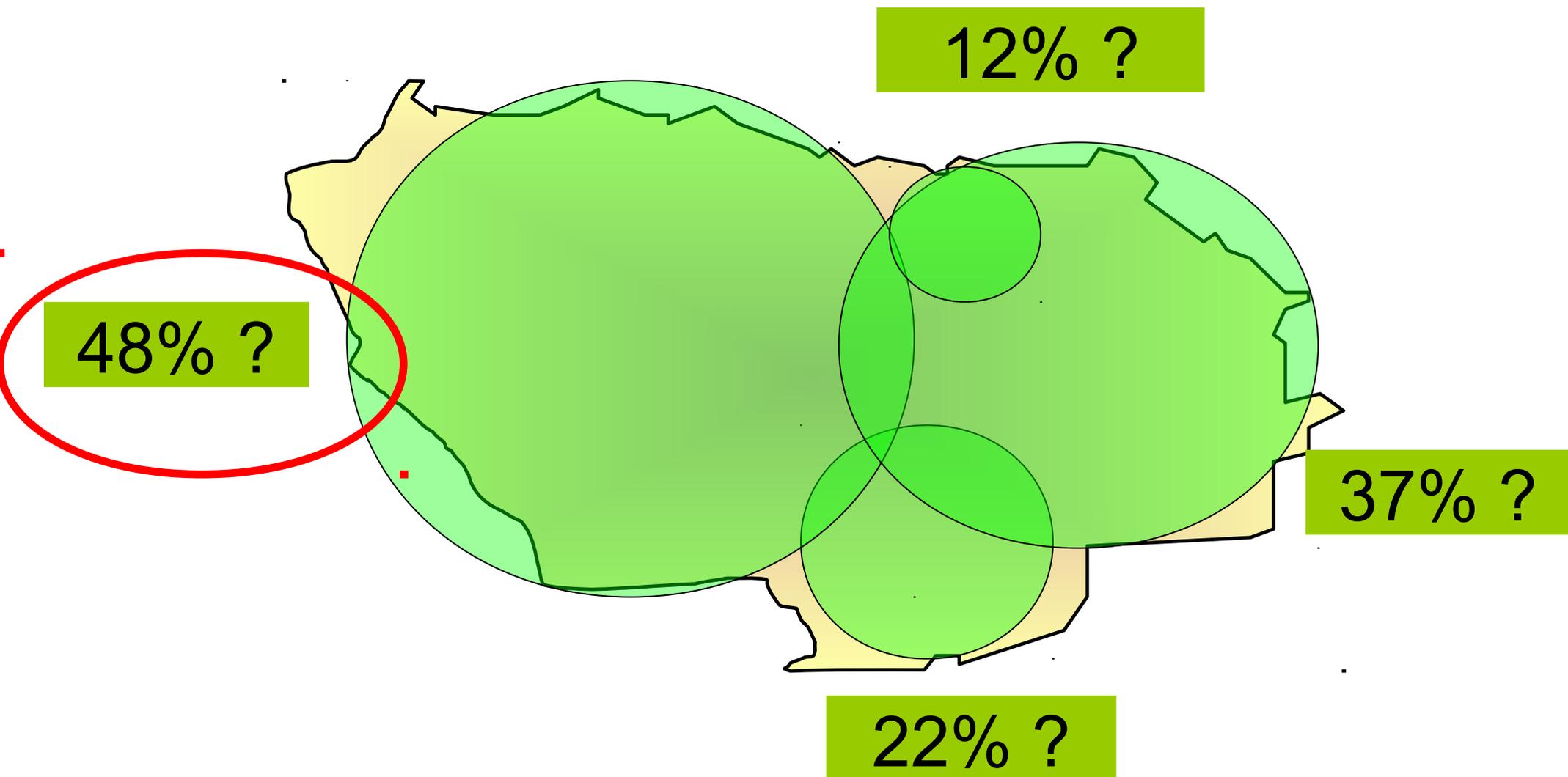
- *relancer la création de valeur et en assurer l'équitable répartition*
- *permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail par le paiement de prix justes*
- *accompagner la transformation des modèles de production pour mieux répondre aux attentes des consommateurs*
- *promouvoir les choix de consommation privilégiant une alimentation saine, sûre et durable*

## □ Éléments de cadrage

## □ Panorama de l'offre alimentaire

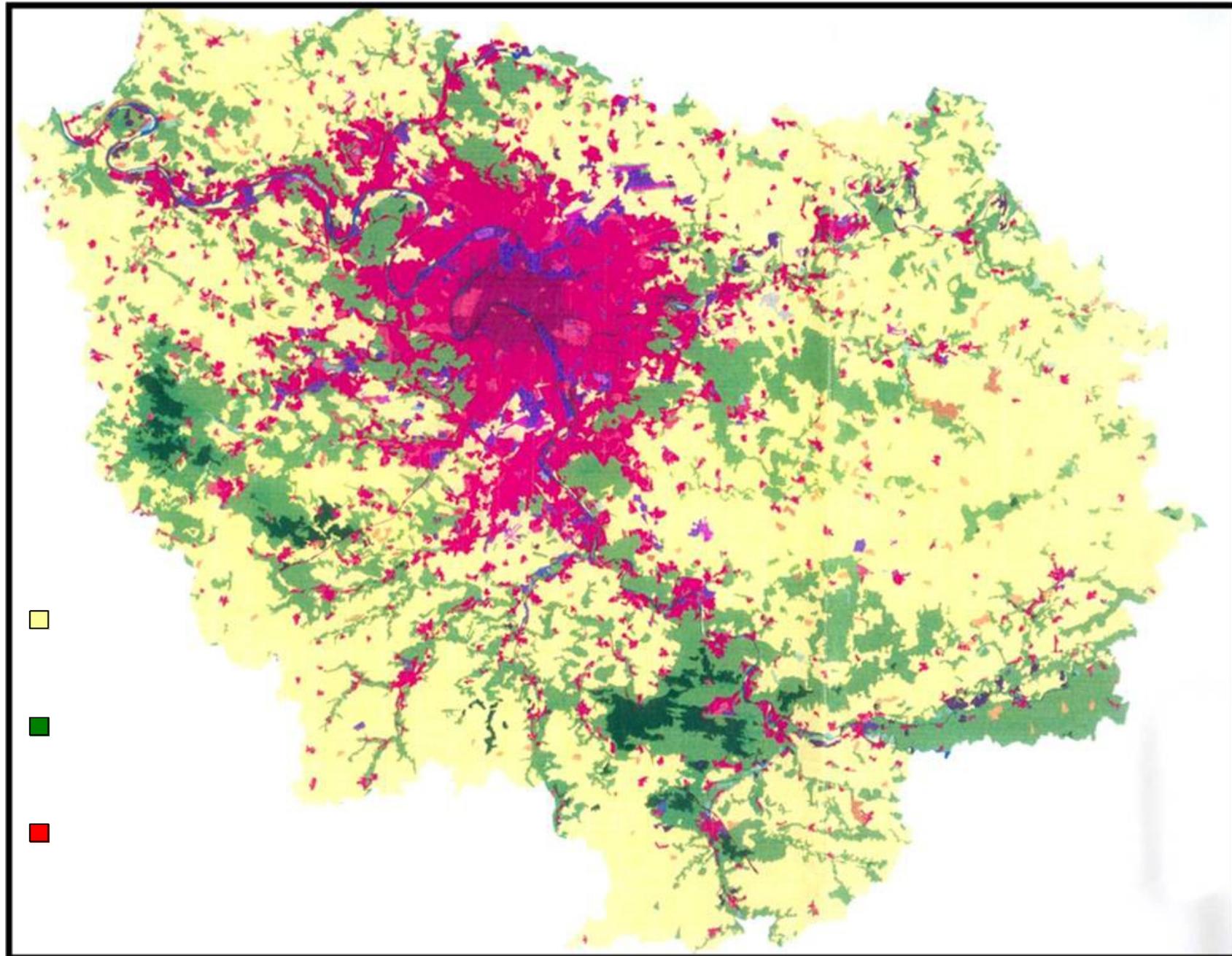
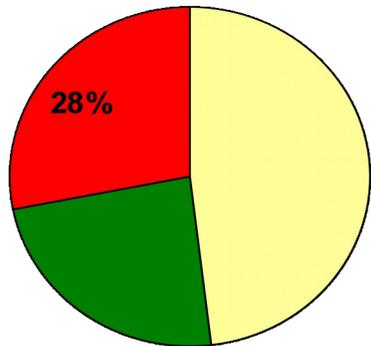
- *l'agriculture et la transformation agroalimentaire en Île-de-France*
- *les consommateurs français et franciliens*

Quelle est la proportion de la surface agricole de la Région ?

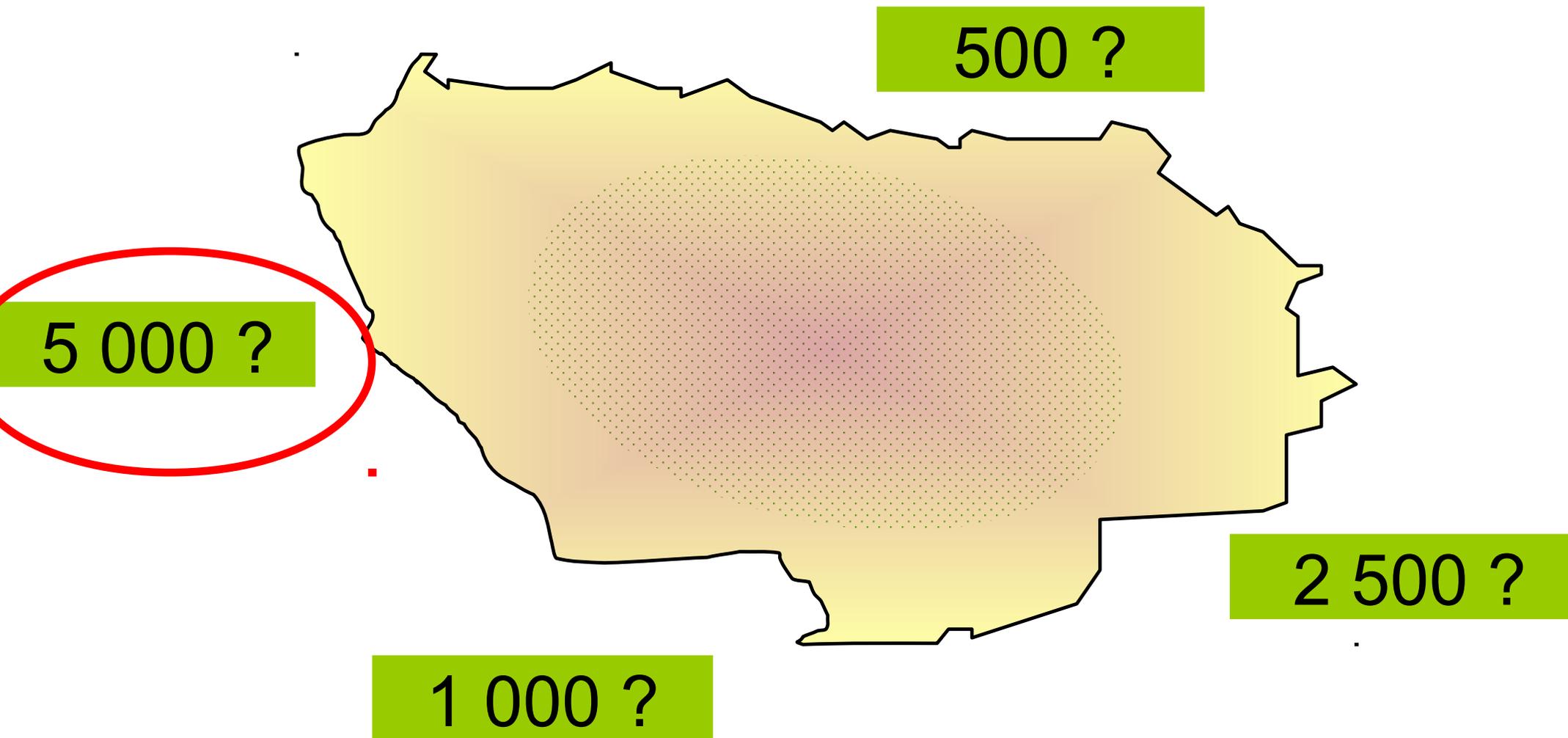


# L'agriculture en Île-de-France

Espaces agricoles  
48%



## Combien d'exploitations agricoles ?



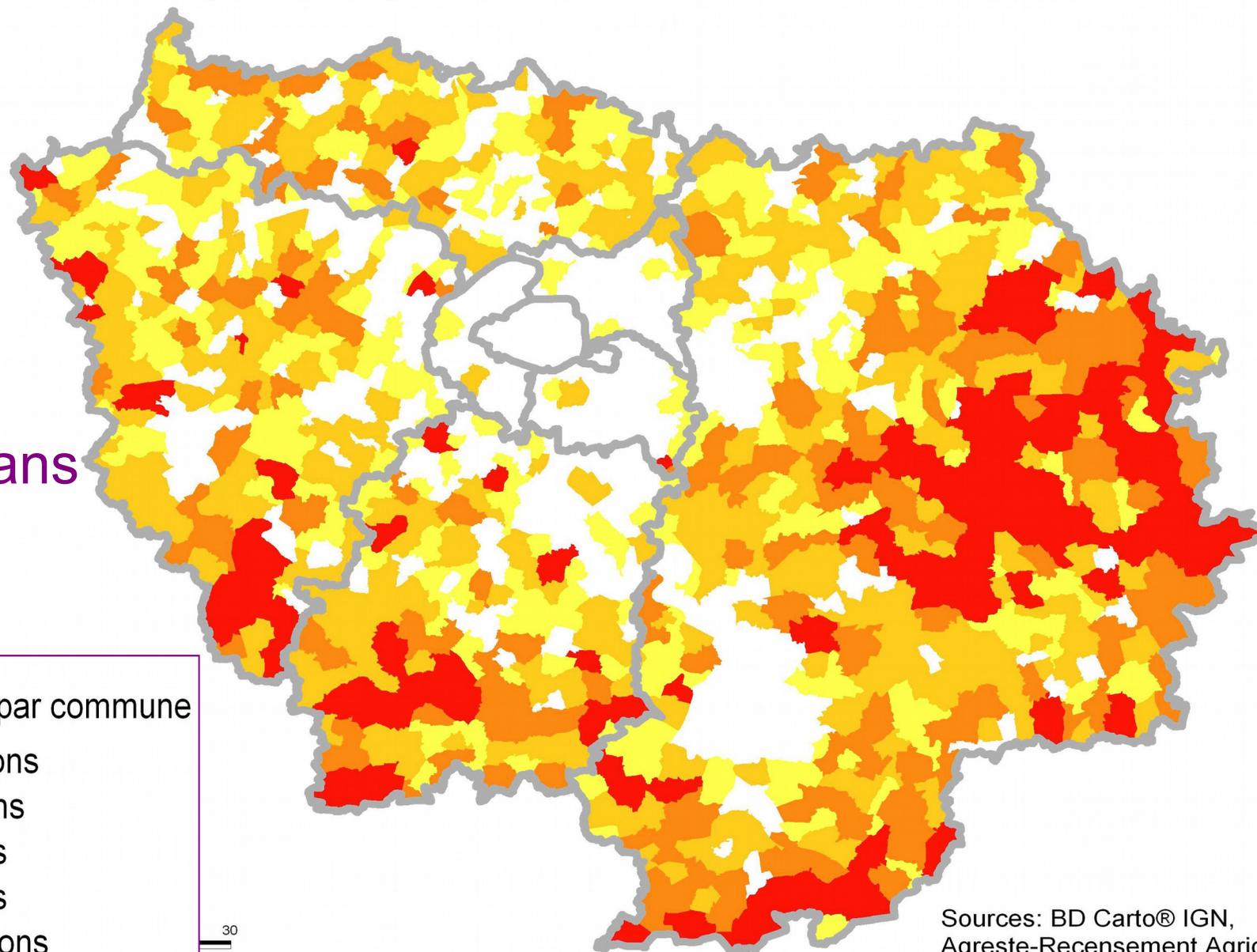
# L'agriculture en Île-de-France

Nombre d'exploitations par commune en 2010

**5 000**

exploitations  
agricoles, soit  
1% du total  
national  
soit

**- 22 % en 10 ans**

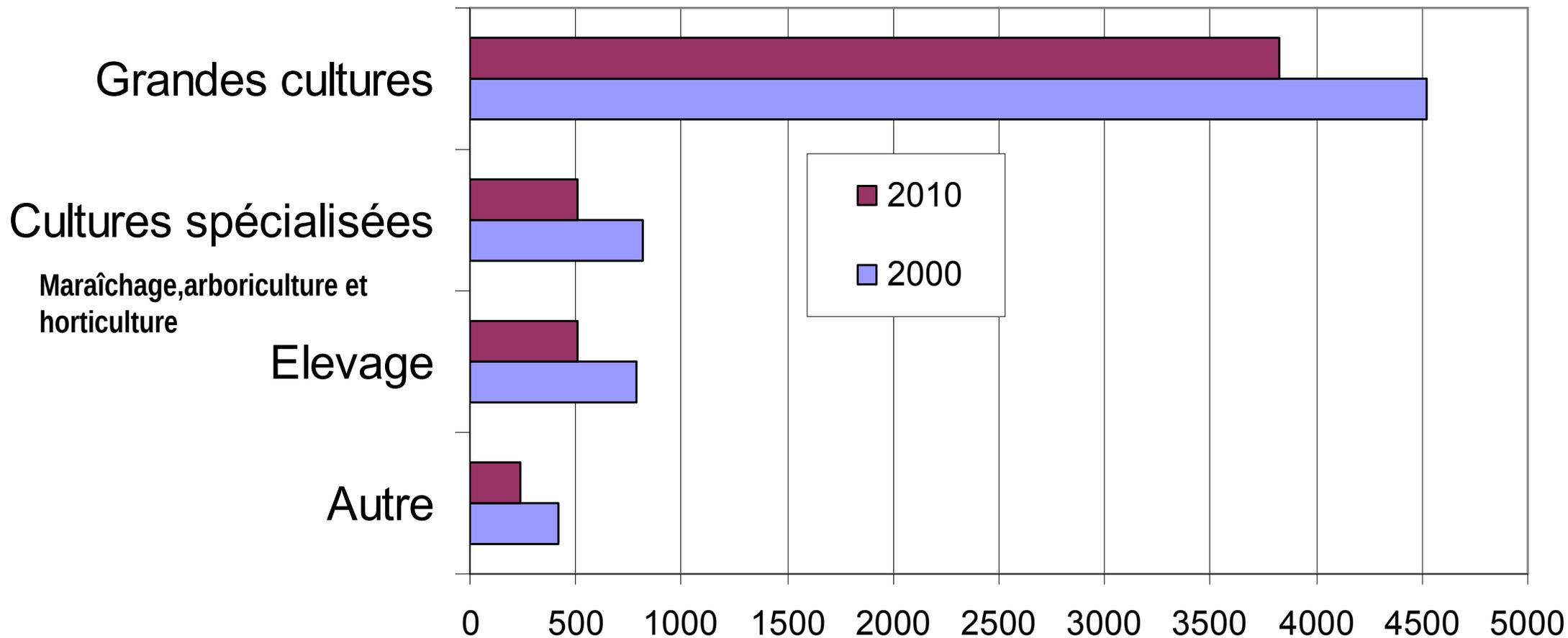


Nombre d'exploitations par commune

- plus de 11 exploitations
- de 7 à 11 exploitations
- de 4 à 7 exploitations
- de 2 à 4 exploitations
- moins de 2 exploitations

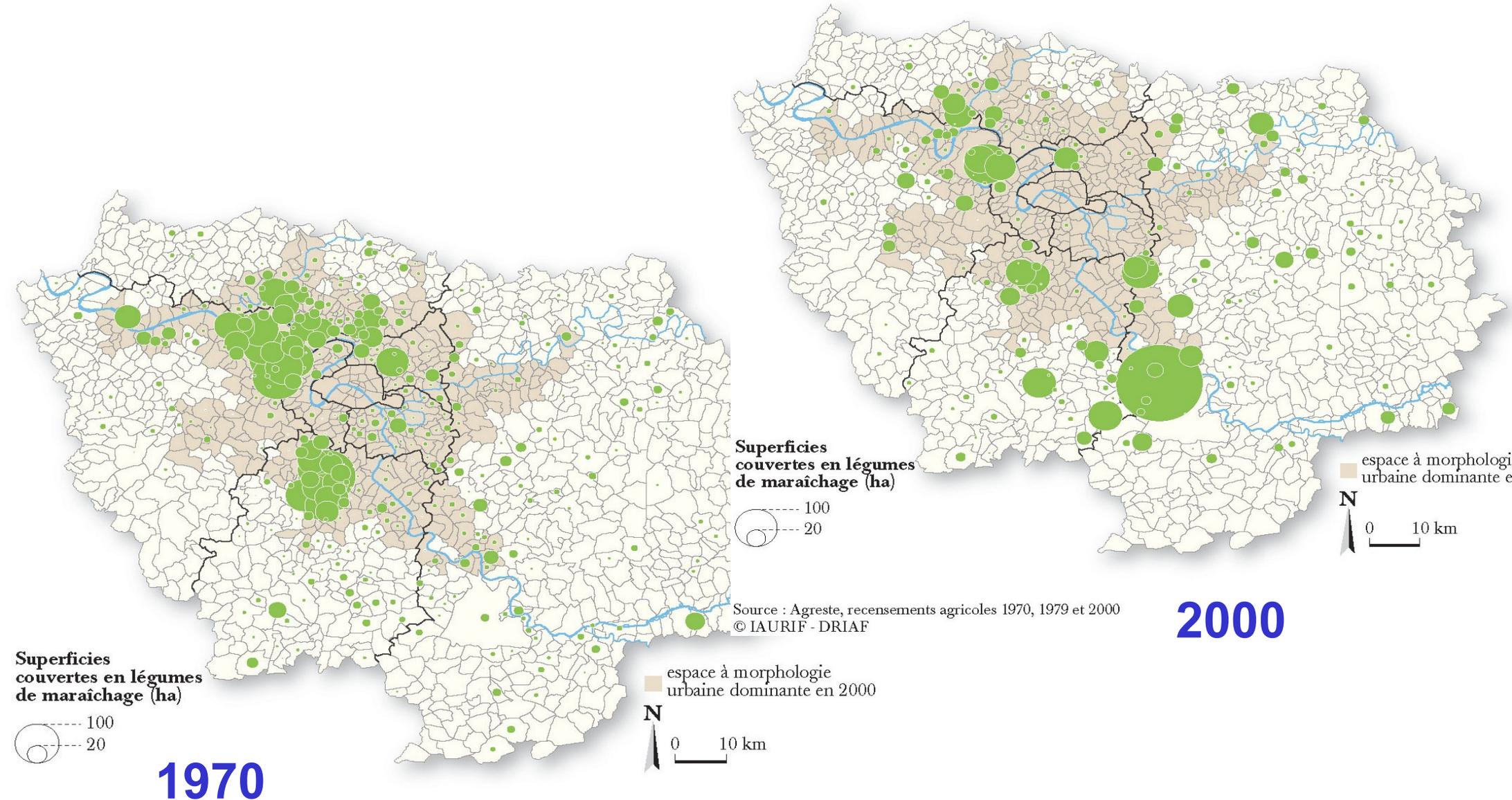
Sources: BD Carto® IGN,  
Agreste-Recensement Agricole 2010

## Nombre d'exploitations et évolution 2000-2010, par catégorie d'exploitation



**La baisse du nombre d'exploitations entre 2000 et 2010 touche toutes les catégories d'exploitations**

## Disparition et re-localisation des exploitations maraîchères



Source : Agreste, recensements agricoles 1970, 1979 et 2000  
© IAURIF - DRIAF

**Superficies couvertes en légumes de maraîchage (ha)**

----- 100  
----- 20

**1970**

N  
0 10 km

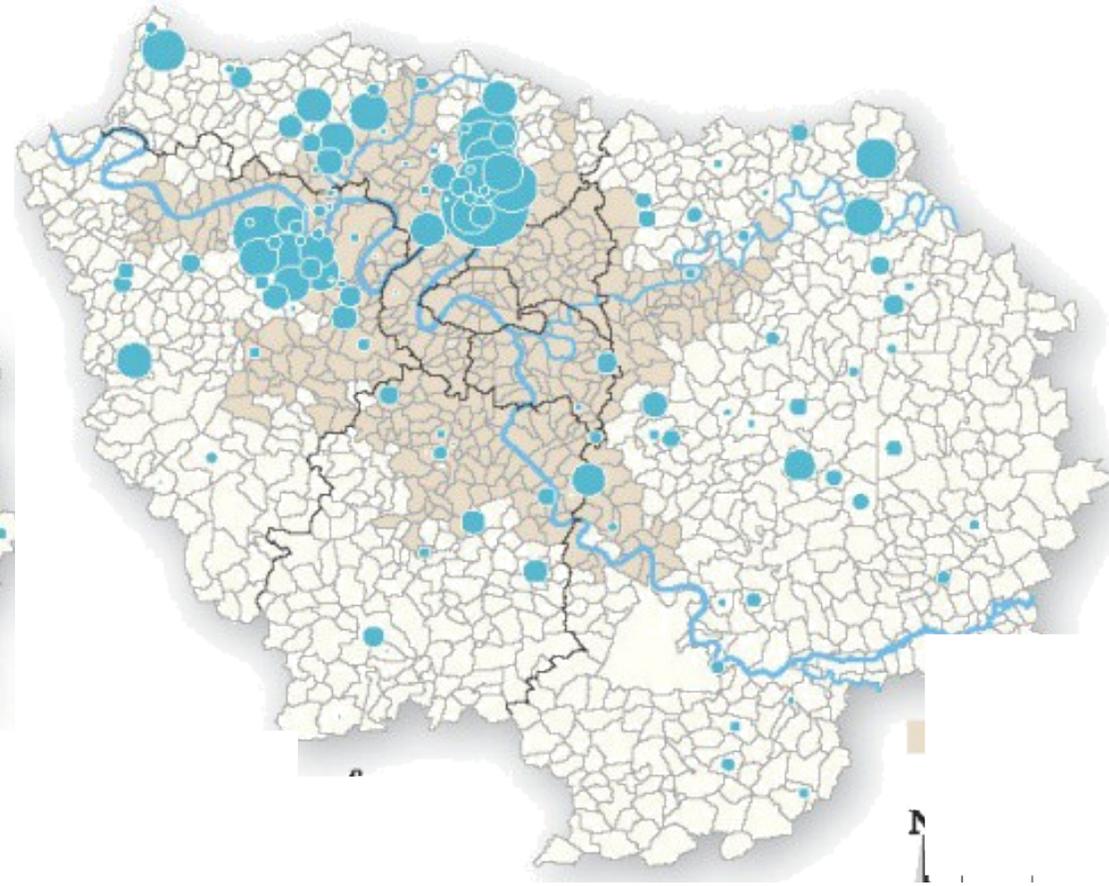
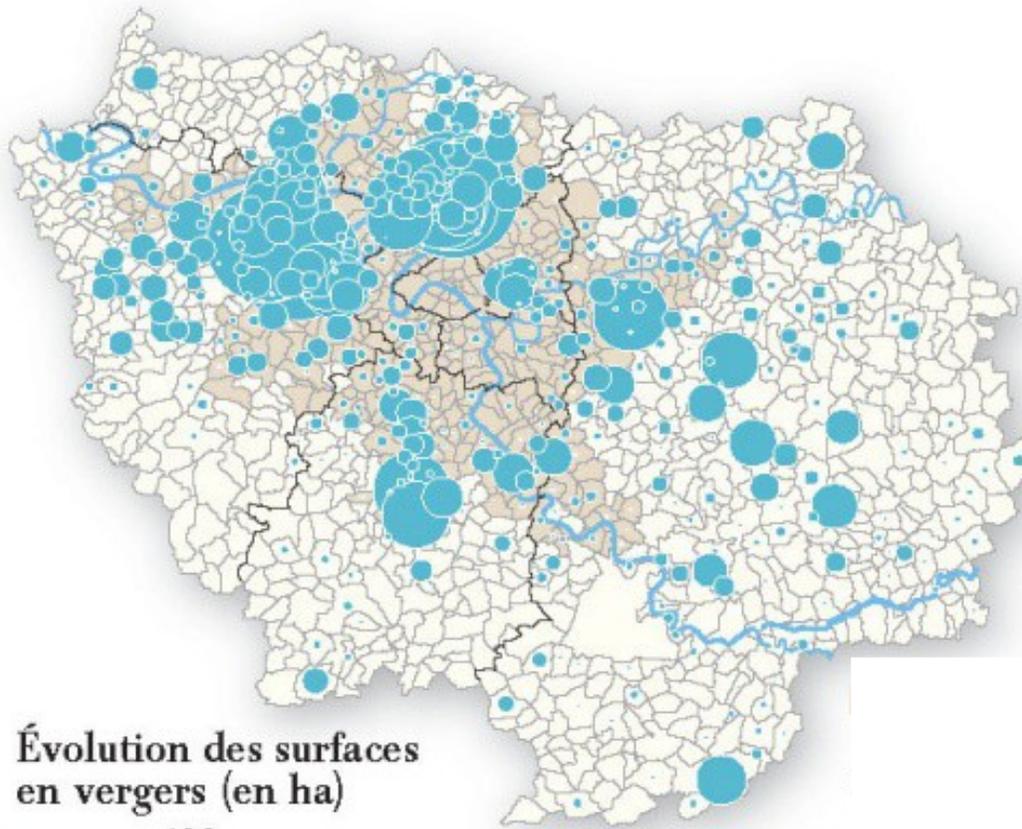
**2000**

N  
0 10 km

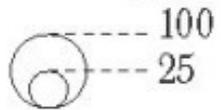
## Disparition des vergers

2000

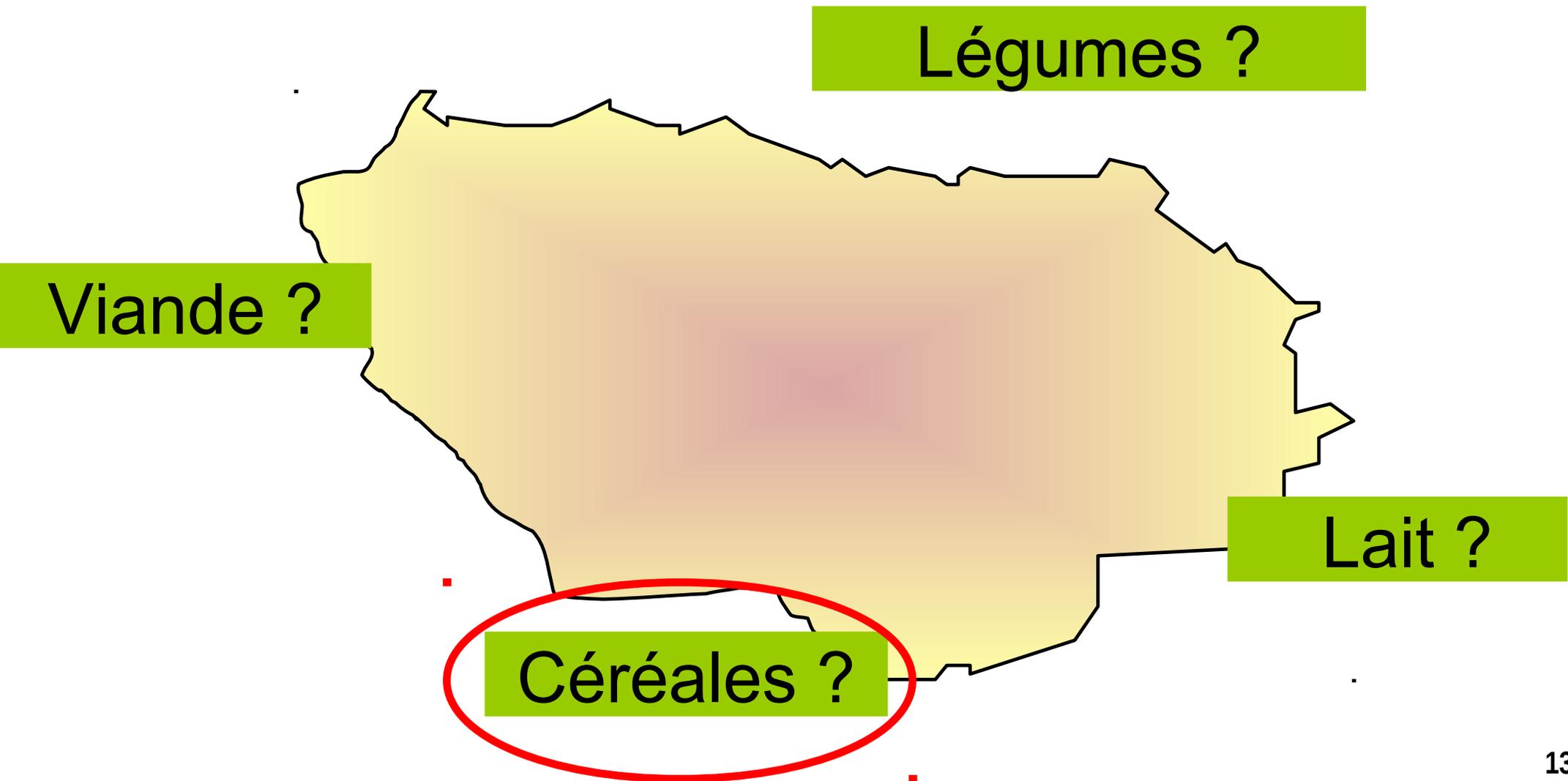
1970



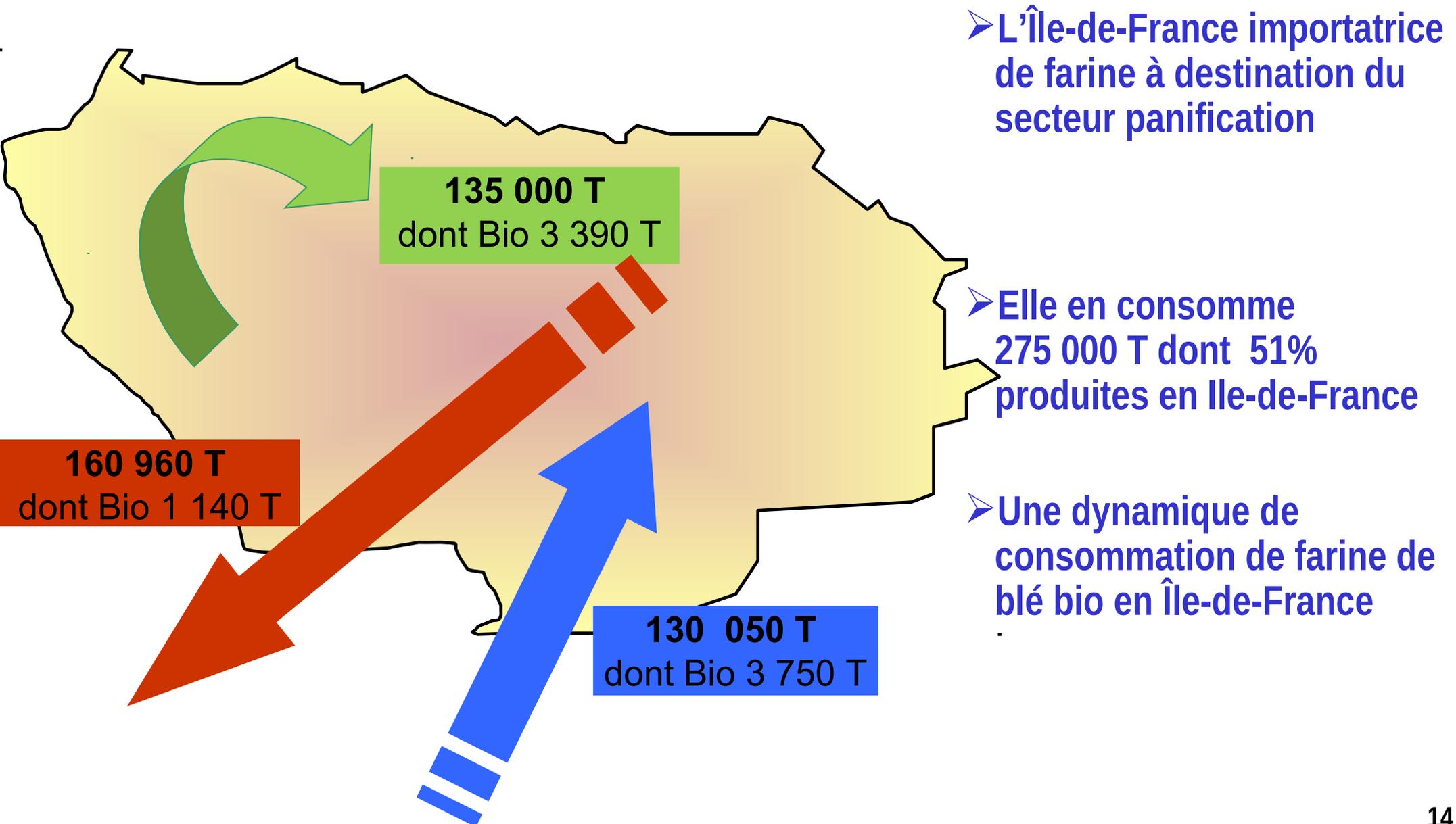
Évolution des surfaces  
en vergers (en ha)



Quelles sont les productions agricoles les plus importantes d'Île-de-France ?



## Farine de blé tendre en panification



# Les productions agricoles en Île-de-France

Fruits & Légumes

**-15 000 T.**

Coopératives

Export

**3%**

Transformation

**12%**

**2%**

Producteurs franciliens

**Production # 90 000 t./an**

**51%**

**10%**

**22%**

| Grossistes            |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| Centrales d'achat GMS | Centrales d'achat RHF |

Min Rungis

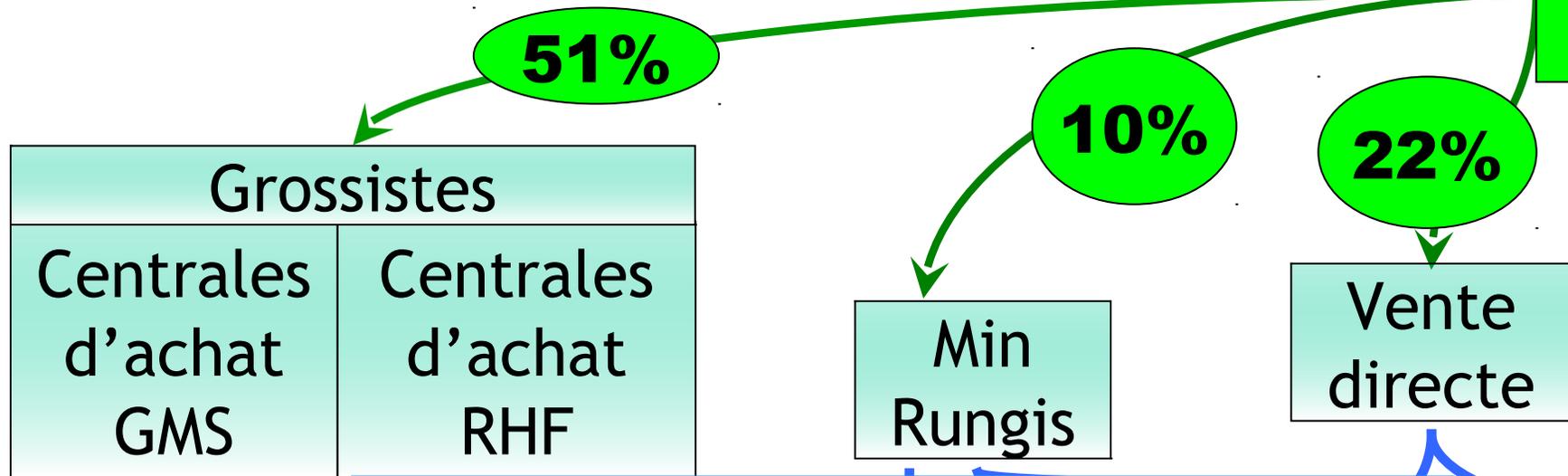
Vente directe

# Les productions agricoles en Île-de-France

**Fruits & Légumes**

**Production restante # 75 000 t./an**

**Producteurs franciliens**



**Manque cumulé de 775 000 t.**



**GMS**



**Restaurations Sociale**



**Marchés & Détaillants**



**Fermes, paniers, AMAP**

61%

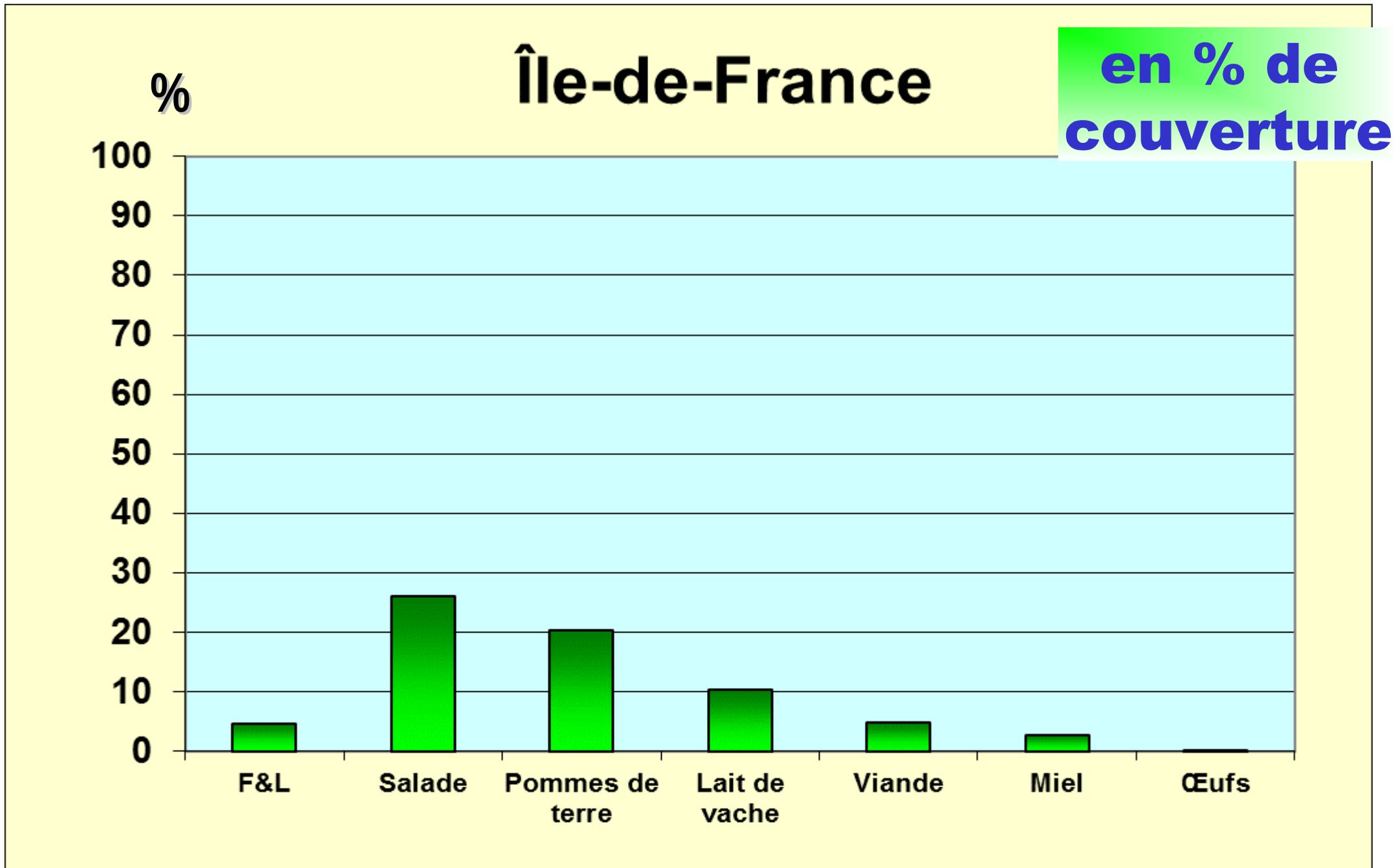
13%

21%

5%

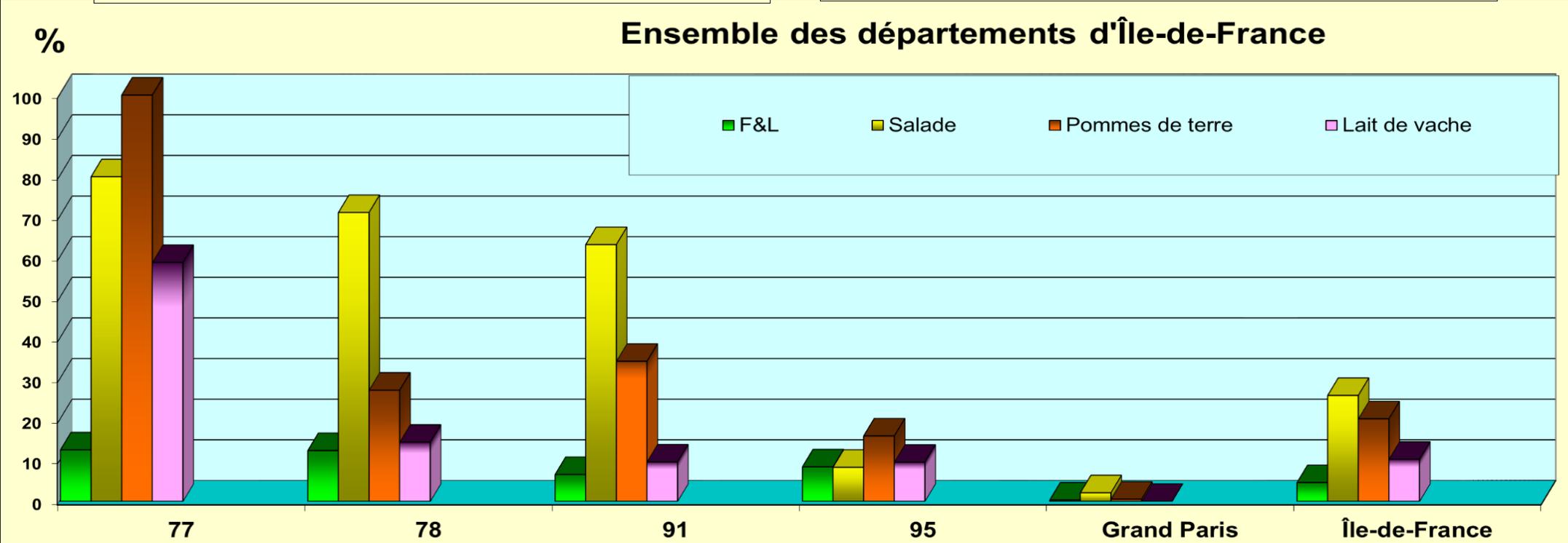
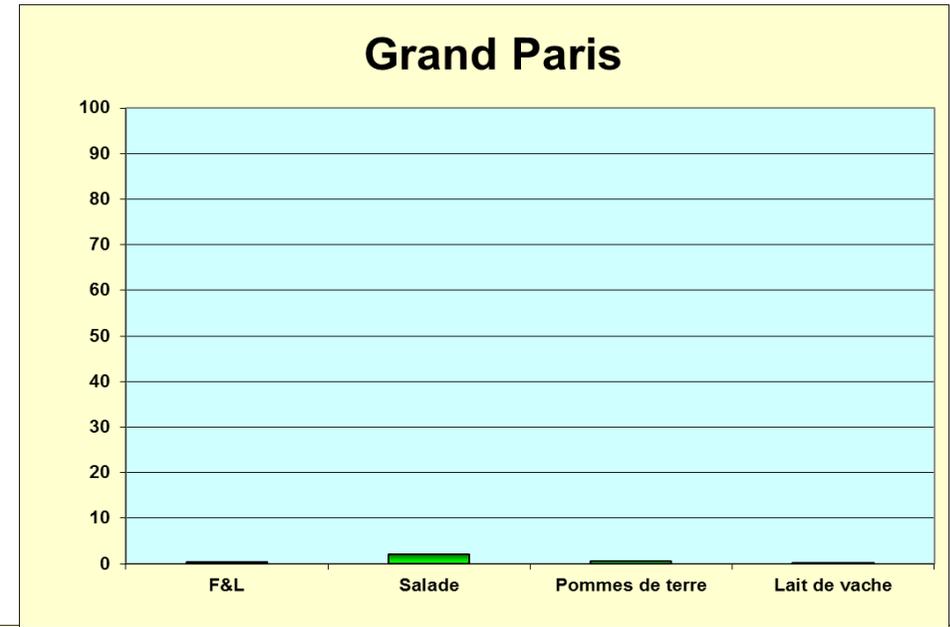
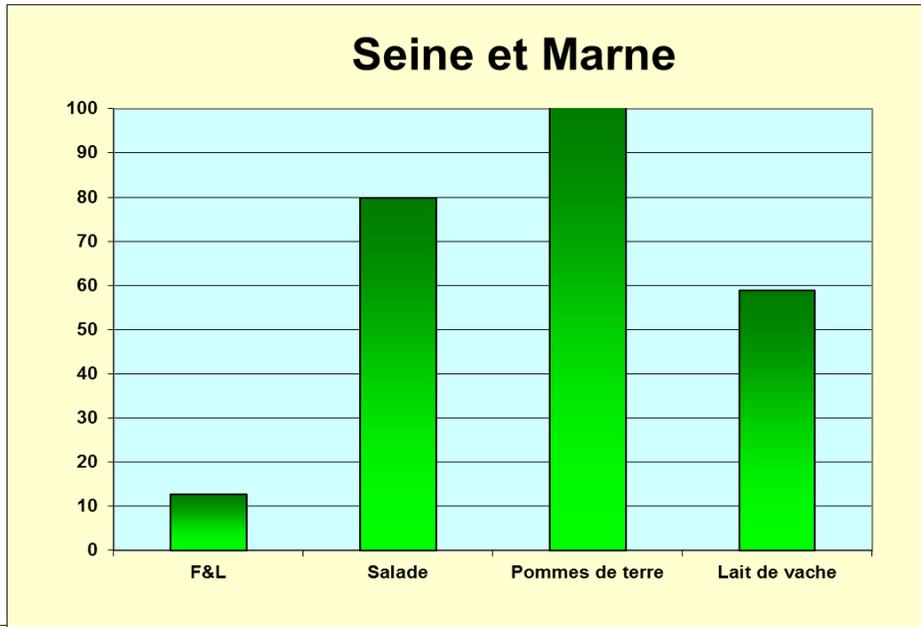
**Consommation # 850 000 t./an**

# Production régionale et autosuffisance alimentaire



# Production régionale et autosuffisance alimentaire

## De l'importance de l'échelle de territoire



# **Les consommateurs français et franciliens**

Quelle quantité de pain est mangée en moyenne par jour par un Français ?

50 g. ?

187 g. ?



83 g. ?

138 g. ?

## Quelle proportion de Français dînent à plusieurs ?



50% ?

20% ?

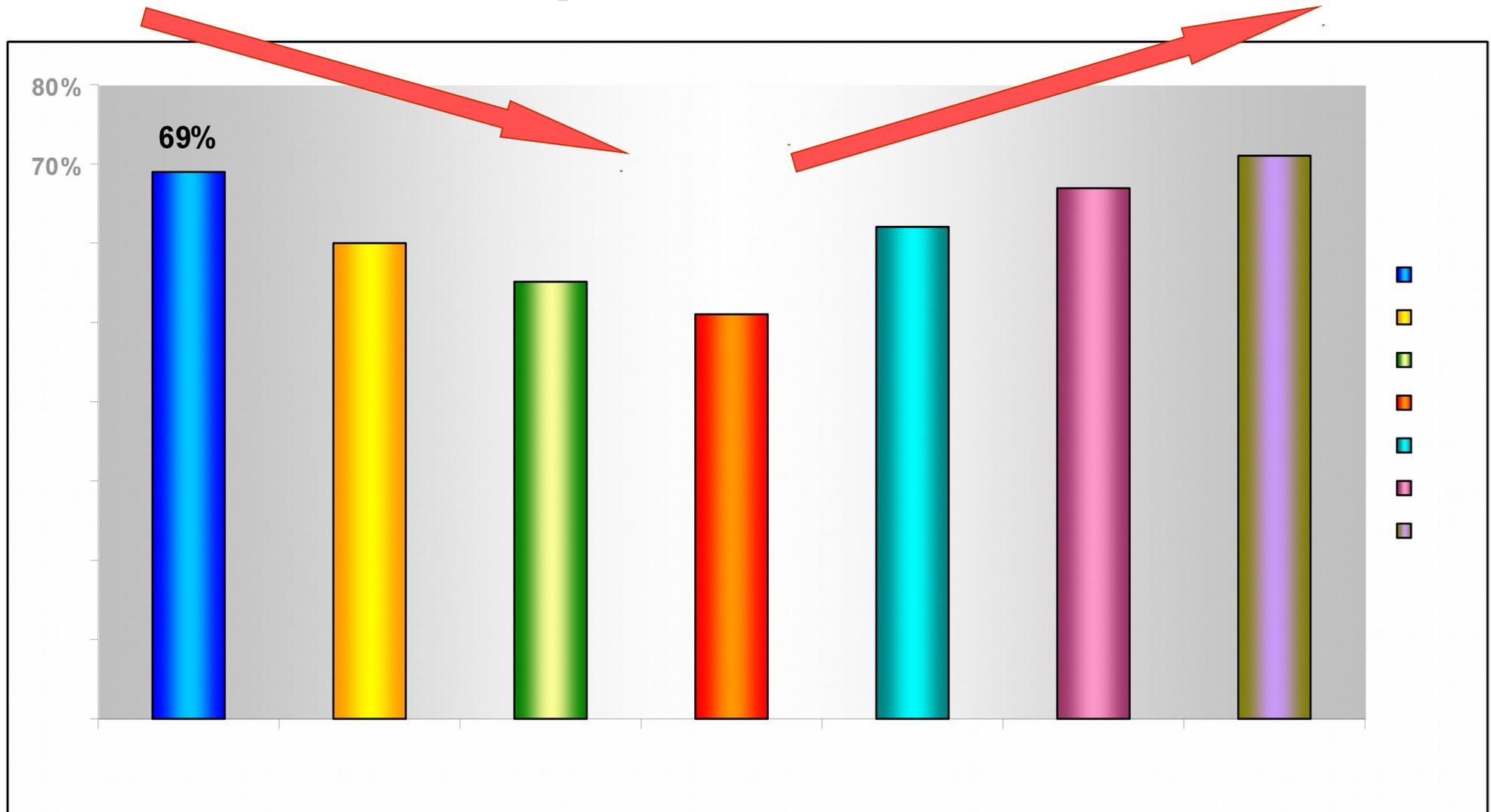


60% ?

80% ?

# La cuisine revient au goût du jour...

Vous arrive-t-il de faire des plats dont la préparation demande plus d'une heure ?  
*Réponse « Oui »*



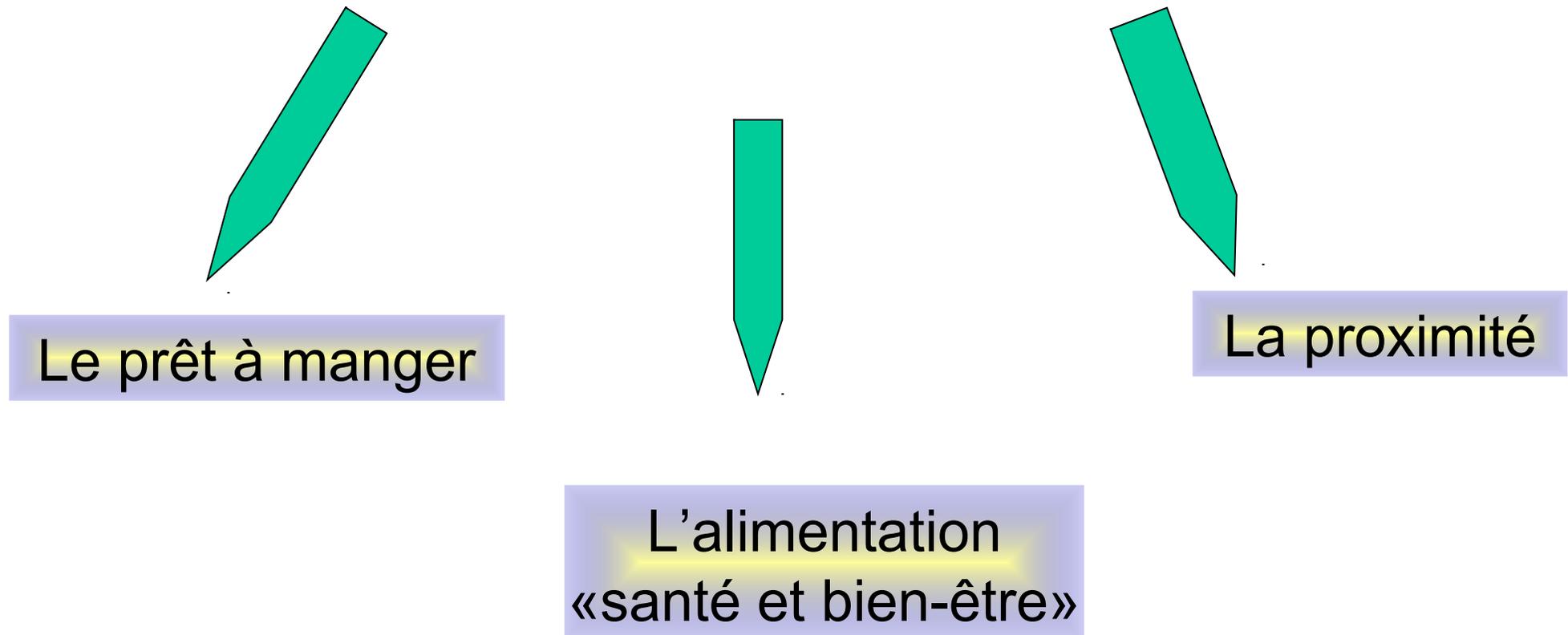
## □ Une forte évolution en 10 ans

## □ Des signaux de consommation contradictoires = **Les réponses !**

- *Bien manger c'est :*
  - ✓ Manger **équilibré** (pour 35%)
  - ✓ Manger des fruits et légumes (pour 24%) mais les franciliens **en mangent de moins en moins**
- *La consommation de sandwiches et de pizzas a été **multipliée par 2***
- *Une forte augmentation d'achat de plats préparés, prêts à consommer pour **passer moins de temps en cuisine (28%)** ...*
- *...Mais de plus en plus de franciliens **déclarent aimer cuisiner au quotidien***
- ***65%** des franciliens prennent leur **déjeuner de semaine hors domicile** (restauration commerciale et collective)*
- *Une plus grande **hétérogénéité des lieux d'approvisionnement** alimentaire : GMS, marchés municipaux, hard discount, AMAP, à la ferme...*
- *Une **exigence** de garanties en matière **d'hygiène et de sécurité** (87%)*

## ☐ Trois tendances pour 2025

- « *célibataires-campeurs* »
- « *consommateurs de restauration rapide au déjeuner et au dîner* »
- « *adeptes de la nutrition* » et « *cordons bleus* »



# Les signes de qualité

Quels sont les signes d'identification de la qualité et de l'origine des productions ?



## □ 9 appellations d'origine protégée

- *Brie de Meaux et Brie de Melun,*
- *Champagne blanc, Champagne grand cru, Champagne premier cru, Champagne rosé,*
- *Coteaux champenois blanc, Coteaux champenois rosé, Coteaux champenois rouge*



## □ 5 indications géographiques protégées

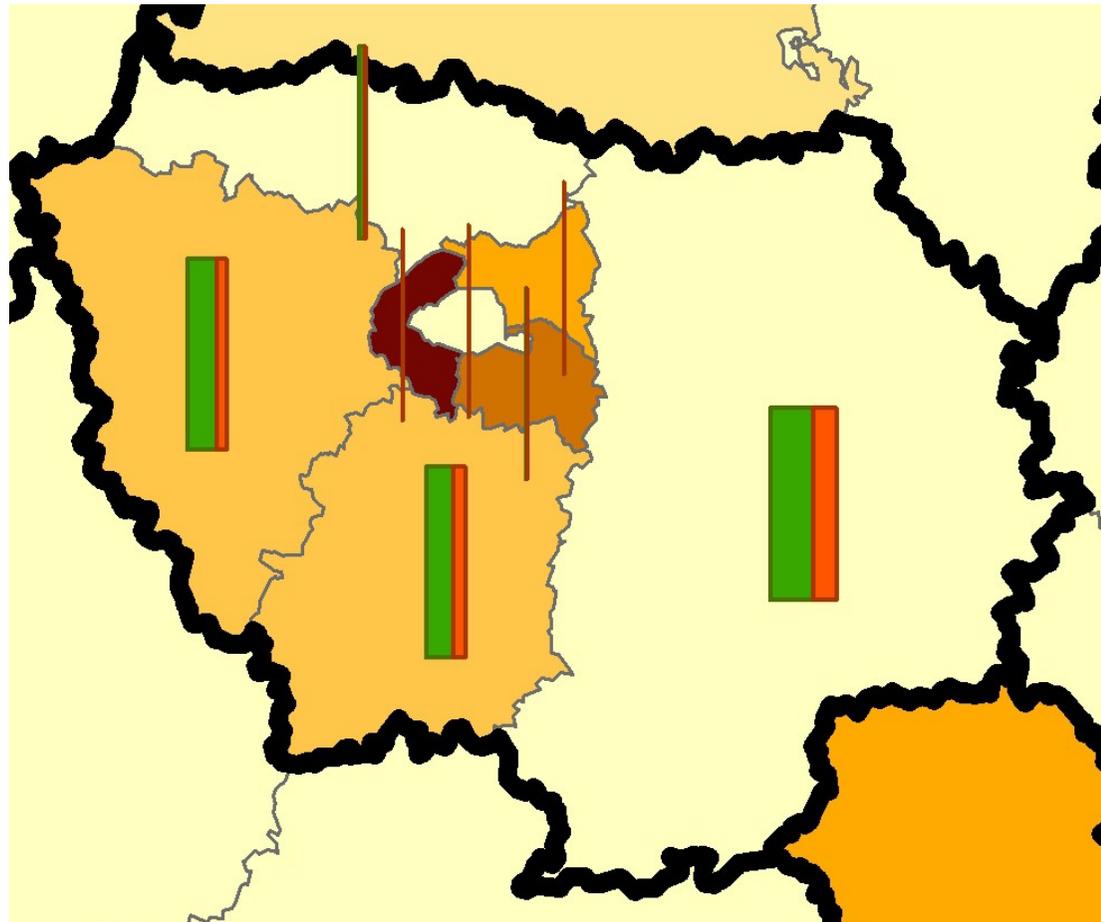
- *porc de Normandie*
- *volailles de Houdan, volailles de la Champagne, volailles de Normandie, volailles du Gâtinais*



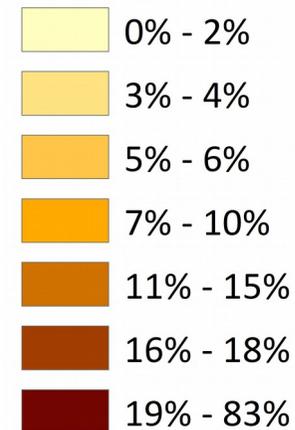
## □ Les exploitations ayant certaines productions sous Signes de qualité restent minoritaires :

- *6% des exploitations d'élevage avec AOC sur le lait ou les produits laitiers*
- *9% des exploitations de grandes cultures engagées dans une démarche de qualité (autre que AOC, label, IGP) portant sur les grandes cultures*
- *6% des exploitations «spécialisées» engagées dans une démarche de qualité (autre que AOC, label, IGP) portant sur légumes, fruits, cidre*

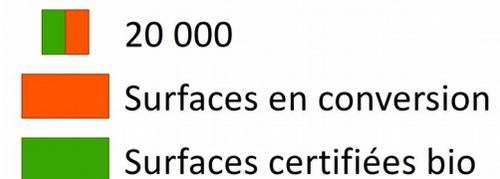
## L'agriculture biologique



### Part de la SAU en bio en 2017



### Surfaces engagées en bio en 2017



## L'agriculture biologique



### □ L'Ile-de-France est

- *au 23ème rang France pour le nombre d'exploitations (313)*
- *et au 20ème rang pour la surface en bio soit 2,7% de la SAU (10 635 Ha)*

### □ Départements dynamiques en terme d'exploitations converties ou en conversion bio : *Seine-et-Marne, Yvelines, Essonne*

### □ Concentration de petites ou de grandes unités de transformation certifiées

- **809** *au niveau régional* (avec des approvisionnements extérieurs à l'IdF, voire étrangers)

### □ Concentration des distributeurs

- *1er rang des régions françaises pour la distribution : 693* (chaînes Biocoop, boutiques spécialisées et GMS - 47 % du marché national en bio)
- *3ème rang pour les transformateurs : 1 353*

## □ Les consommateurs souhaitent-ils des produits locaux ?

- *signaux contradictoires (appros en GMS vs Vente à la ferme)*
- *les AMAP s'approvisionnent de plus en plus loin de l'IDF*

## □ Comment concilier juste rémunération des agriculteurs, saisonnalité et volumes ?

- *pic de production en période estivale avec moins de franciliens*
- *absence de variétés maraichères en hiver (congélation, appertisation...)*

## □ Comment mesurer les critères de durabilité et les qualités – sanitaires-gustatives-organoleptiques des produits ?

- *différencier les modes de production intensif / extensif, conventionnel / bio*
- *privilégier l'agneau néo-Zélandais, moins producteur de GES ?*

*Nota : un carnivore en vélo a plus d'impact sur le réchauffement climatique qu'un végétarien en 4 x 4*

## □ Potentiel réel de l'agriculture urbaine et péri-urbaine ?

- *guide et démarches*

<http://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/Guide-pratique-des-demarches>

- *qualité des sols et productions agricoles légumières*
- *Qualité et usages des sols urbains, points de vigilance*
- *Pollution des sols des jardins collectifs, quelles responsabilités ?*
- *responsabilité des propriétaires fonciers et des « installateurs »*
- *marchés de niche à forte valeur ajoutée*

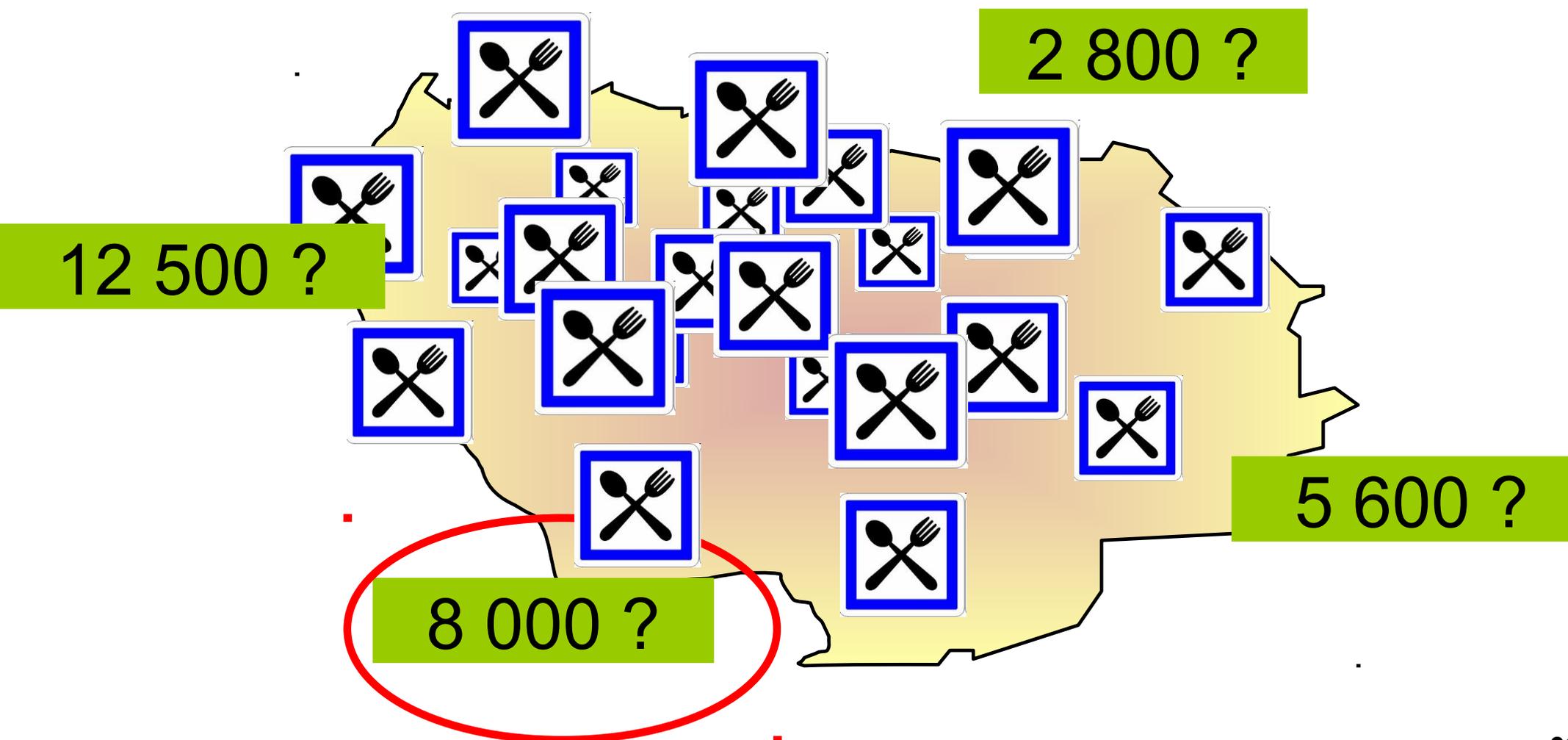


## □ Diversification des exploitations céréalières pour répondre aux demandes des consommateurs

- *ressource en eau et compétitions d'usages ?*
- *potentiel de production de légumes de plein champ ?*

# La restauration collective

**Combien cuisines de restauration collective  
scolaires, d'entreprises et d'administrations, hospitalières, pénitentiaires, ...  
en Île-de-France ?**



# La restauration collective

- ❑ **630 millions de repas sur 8 milliards de repas par an en IDF, soit 8% des repas consommés**
  - *quantité trop faible pour construire des filières de transformation (F&L, viande, lait,...)*
  
- ❑ **Des orientations en matière d'approvisionnement**
  - *achats de productions françaises et achats locaux et/ou de proximité*
  - *20% de bio dans la restauration d'État*
  
- ❑ **Des projets multiples, complexes à mettre en œuvre**
  - *proposition de loi EGA*
    - *50% de productions de proximité et "durables"*
  - *projets alimentaires territoriaux*
    - *démarches des collectivités territoriales et de la société civile (Terre & Cité, CC pays de Limours, PNR de la haute vallée de Chevreuse, Grand Paris Sud-Est Avenir....)*



# **La lutte contre les pertes alimentaires et le gaspillage**

# Pertes et gaspillage alimentaires

Que veut dire DDM –Ex DLUO - Date de durabilité minimale ?

Au delà de  
cette date,...

A. Le produit présente un  
danger sanitaire

B. Le produit ne doit plus  
être consommé

C. Le produit peut perdre ses  
qualités organoleptiques

D. Le produit doit être placé  
au frigo



**DLUO  
KÉSAKO ?**



## Loi promulguée le 11/02/2016

*La lutte contre le gaspillage alimentaire implique de responsabiliser et de mobiliser les producteurs, les transformateurs et les distributeurs de denrées alimentaires, les consommateurs et les associations.*

**Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sont mises en œuvre dans l'ordre de priorité suivant :**

- 1° La prévention du gaspillage alimentaire ;*
- 2° L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation ;*
- 3° La valorisation destinée à l'alimentation animale ;*
- 4° L'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation.*

**➔ Obligation faite aux GMS de donner les denrées à DLC courte aux associations d'aide alimentaire**

## □ Soutien de projets

- *redistribution des excédents de repas aux associations caritatives*
  - ✓ 2 lycées en Seine-Saint-Denis vers les Restos du Cœur (maraudes)
  - ✓ CCAS d'Aubervilliers et cantine solidaire Rest'Auber
  - ✓ Cantine solidaire à Saint-Denis
- *approvisionnement alimentaire des personnes hébergées à l'hôtel*
  - ✓ Projet mené avec la DRIHL

## □ Habilitation des Associations d'aide alimentaire

- *plus de 410 associations habilitées en IDF*
- *recensement, données statistiques avec la DRIHL*
- *analyse des besoins (coordination, mutualisation,...)*

# Aide alimentaire en Île-de-France

## □ Toutes les structures caritatives

- *veulent augmenter leurs moyens humains et financiers (bénévoles, subventions, moyens de stockage, de logistique,...)*
- *s'avèrent incapables de mettre en commun, au niveau local, des actions de mutualisation inter-associations*
- *pressentent la nécessité d'une professionnalisation tant dans l'organisation de l'aide alimentaire en place, que dans la recherche de nouveaux modèles économiques :*
  - **gisements d'approvisionnements inexploités**
  - **entreprises de l'économie circulaire**
  - **transformations agroalimentaires permettant de nouvelles valorisations**

## □ Effets pervers possibles de la loi Garot

- *une mobilisation trop tardive des associations caritatives limitant ou empêchant leur réactivité*
- *les dons alimentaires pourraient se transformer, au final, en un transfert de déchets géré par les associations caritatives voire par les usagers du service des Ordures ménagères*
- *défiscalisation mal cadrée*

# **Des démarches territorialisées**

# Construire un Projet alimentaire territorial

Quels  
partenaires ?



**Agriculteurs  
et producteurs**  
Groupement de producteurs,  
groupement d'intérêt économique  
et environnemental (GIEE), coopératives...



**Collectivités territoriales  
Services de l'État  
Financeurs**



**Organismes d'appui  
et de recherche**  
Centres d'initiatives pour valoriser  
l'agriculture et le milieu rural (CIVAM),  
Chambres consulaires, instituts  
de recherche, associations, universités,  
Parcs Naturels Régionaux (PNR)...



**Société civile**  
associations de consommateurs,  
associations de parents d'élève...

**Projet  
alimentaire  
territorial  
(PAT)**



**Entreprises et coopératives  
de transformation, de distribution  
et de commercialisation**  
Plateformes d'approvisionnement, supermarchés,  
gestionnaires de la restauration collective  
artisans, grossistes...

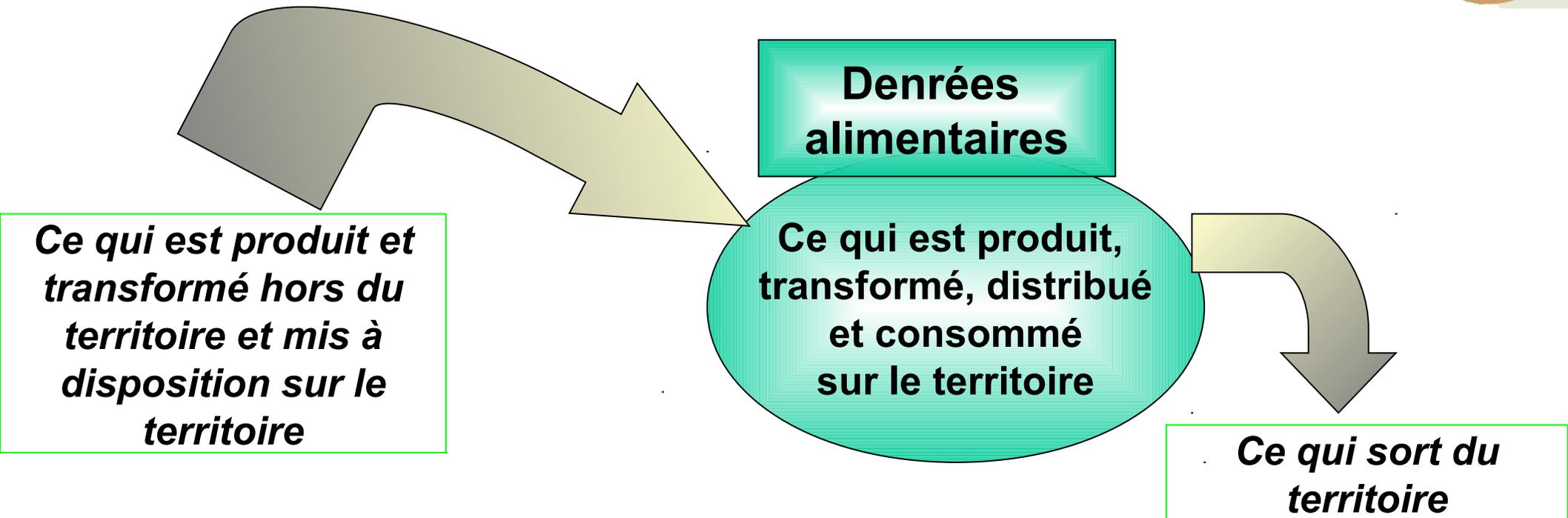


**Acteurs de l'économie  
sociale et solidaire**  
Producteurs, coopératives...

# Construire un Projet alimentaire territorial



## ❑ Mise en œuvre des projets alimentaires territoriaux PAT

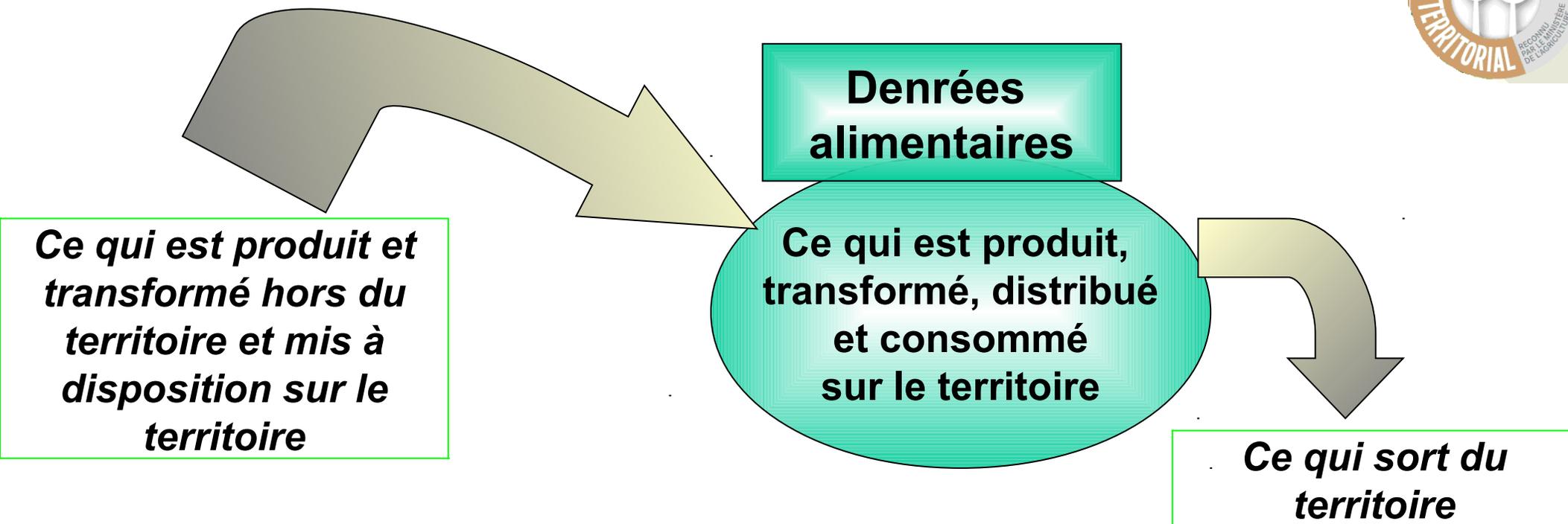


### Analyse et identification de la production du territoire

- Plan régional d'agriculture durable PRAD
- Diagnostic de l'offre alimentaire du territoire = productions agricoles
- Transformations agroalimentaires du territoire
- Distributions alimentaires

# Construire un Projet alimentaire territorial

## □ Mise en œuvre des projets alimentaires territoriaux PAT

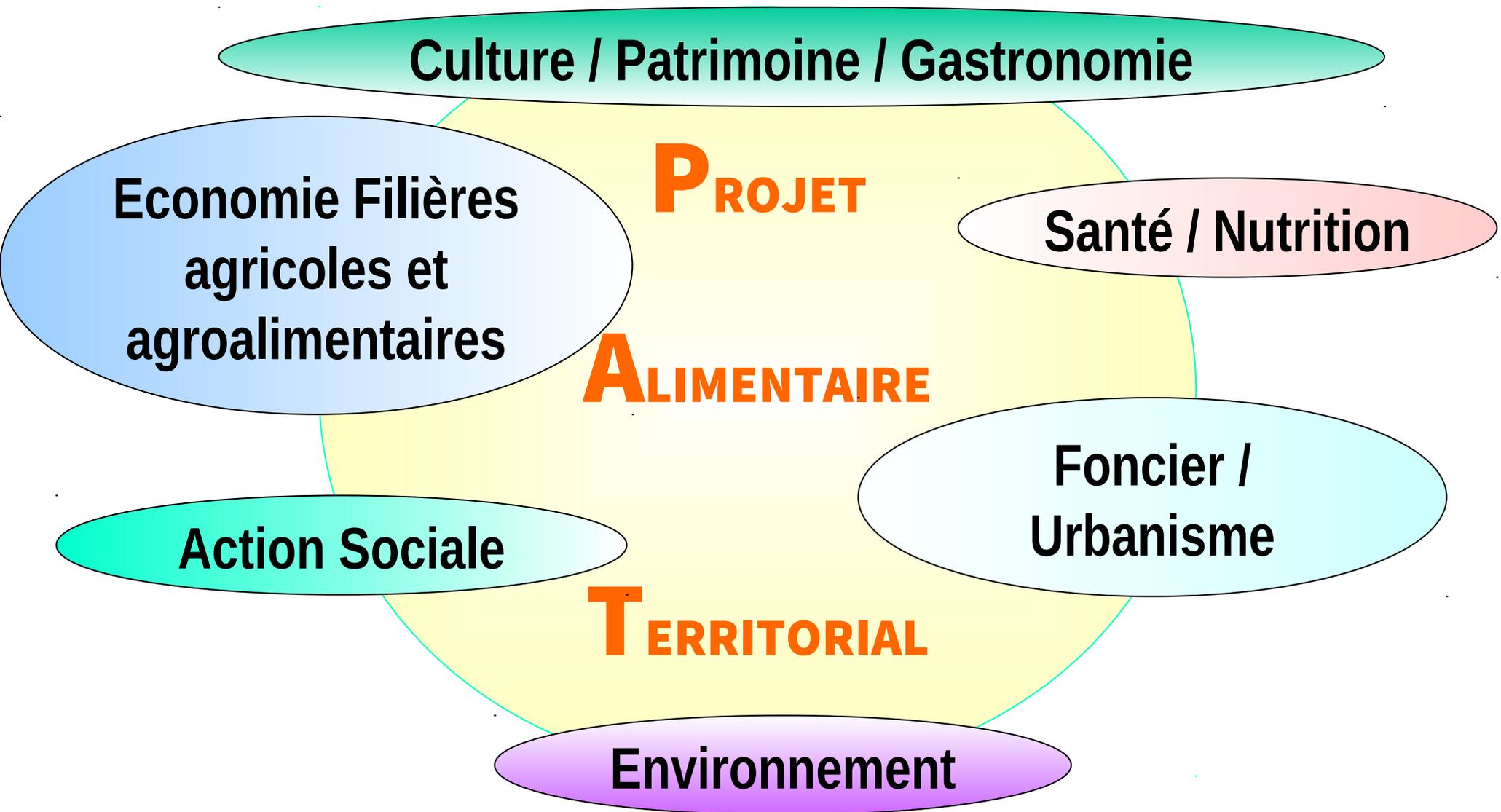


### Analyse et identification des flux physiques

- Consommation des foyers
- Consommation hors foyer (Restaurations commerciale et collective)
- Consommations pour les Transformations
- Pertes et Gaspillages

# Construire un Projet alimentaire territorial

Approche pluri-disciplinaire et multi-thématique



# Approches possibles

- *Diagnostic de la cantine scolaire : appros, préparations / consommations*
- *Productions agricoles / transformations et consommations du territoire*
- *Provenance des denrées achetées / consommées*
- *Quantification - qualification de la chaîne alimentaire sur le territoire*
- *Analyse et coûts des impacts sanitaires et environnementaux des appros*
- *Potentiels de production de l'agriculture « urbaine »*
- *Modèles économiques grandes cultures, cultures maraichères, conventionnelles et bio ainsi que leurs circuits de commercialisation*
- ...

# Des ressources régionales

- *Diagnostic de l'offre alimentaire - édition 2018 Site internet DRIAAF*
- *Mon projet d'agriculture urbaine* <http://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/Guide-pratique-des-demarches>
- *Une Métropole à ma table – Publication IAU 2017*
- *Statistiques agricoles: 2010 - ...- 2016 – 2017 sur le site DRIAAF*
- *Traitements spécifiques possibles par la DRIAAF :*
  - ✓ établissements agroalimentaires assurant une transformation sur un territoire
  - ✓ restaurations collectives d'un territoire (préparation et/ou consommation)
  - ✓ associations d'aide alimentaire d'un territoire (nationales et régionales)

# Les lycées agricoles en IDF

- *Lycée de la Bretonnière (Coulommiers 77)*
- *Lycée de Bougainville (Brie-Comte-Robert 77)*
- *Lycée de St Germain en Laye – Chambourcy (78)*
- *Bergerie nationale de Rambouillet (78)*
  
- *Accompagnement opérationnel par les enseignants des lycées agricoles*
- *Accompagnement opérationnel entre les élèves et les BTS agricole en*
  - *tutorat*
  - *apports scientifiques en expertise(s) technique(s)*
  - *visites des exploitations agricoles.*

# Une visite du MIN de Rungis

- **Visite du MIN de Rungis possible pour les enseignants**
  - *Groupe de 15-18 enseignants*
  - *Tour des Pavillons Viande, Triperie, Volailles, Bio, Fruits et Légumes et Fleurs*
    - *Possible sur l'année scolaire*
    - *Rv à 05h*
  
- **Visite du Salon de l'agriculture 2019** (vacances scolaires de février)
  - *à organiser*

**Merci de votre attention**